

CORDON BLANCO

DE LAS VINIFICACIONES

Observaciones de desarrollo de fermentaciones y relación con productos utilizados:

Análisis de ingreso

vinificacion 2017

variedad		Sauvignon Blanc			
cosecha		7 de marzo			
refractometrico		volumetrico	densimetrico	mostimetrico	
° brix	18°		densidad	1075 a 22°c	densidad 1073
grs de azucar	169		d. corregida	1076	corregida 1074,1
alcohol prob	10,6°		grs de azucar	172	grs de 167
°baume	10		alcohol prob	10,1	alcohol 9,8
			°baume	10,12	baume 9,87

variedad		Cabernet Franc	
cosecha			
densimetrico		mostimetrico	
densidad	1081 a 13°c	densidad	1080 a 13°c
d. corregida		corregida	
grs de azucar		grs de azucar	
alcohol prob		alcohol	10,3
°baume		prob	
		baume	10,4

variedad		Tannat			
cosecha		5 de abril			
refractometrico		volumetrico	densimetrico	mostimetrico	
° brix	16		densidad	1070 a 19°c	densidad 1068 a 19°c
grs de azucar	147		d. corregida	1070,7	corregida 1068,7
alcohol prob	8,73		grs de azucar	156	grs de 151
°baume			alcohol prob	9,2	alcohol 8,9
			°baume	9,37	baume 9,12

variedad		Semillon			
cosecha		24 de marzo			
refractometrico		volumetrico	densimetrico	mostimetrico	
° brix	18,5		densidad	1077 a 19°c	densidad 1075 a 19°c
grs de azucar	174,9		d. corregida	1077,7	corregida 1075,7
alcohol prob	10,39		grs de azucar	175	grs de 170
°baume	10,27		alcohol prob	10,3	alcohol 10
			°baume	10,25	baume 10

RESULTADO

Los análisis de ingreso muestran que las densidades corregidas están por demás bajas para el ingreso a vinificación, esto significa que en el transcurso de las vinificaciones habrá que fermentar en absoluto los azúcares hasta dejar solo como reductor 1,8 por lts.

La relación que se estableció directamente a la baja de azúcares en la uva es debido a los grandes niveles de pluviometría que se ocasionaron entre los meses de febrero y marzo del corriente año.

Estudio Merlot:

Como se ve a continuación el estudio que se llevo sobre la variedad Merlot muestra las diferencias significativas que existieron en el ingreso de la vendimia de las 2 muestras de uva, sobre una hilera testigo y nueve hileras tratadas con Mycophos Foliar.

Para este análisis se utilizó la prueba de las 200 Bayas en cada una de las muestras, intentando que las superficies del suelo, cargas y vigor de las plantas y diferentes factores no intercedan en los resultados y las diferencias de las hileras testigo y las tratadas con Mycophos Foliar 4N

Hilera testigo

variedad		Merlot			
cosecha		29 de marzo			
refractometrico		volumetrico	densimetrico	mostimetrico	
° brix	21,2	1087,1	densidad	1091 a 22,5°c	densidad 1088 a 22°c
grs de azucar	218,7		d. corregida	1092,3	corregida 1089,3

alcohol	12,22	grs de	222	grs de	220
prob		azucar		azucar	
°baume		alcohol	12,6	alcohol	12,2
		prob		prob	
		°baume	12,12	baume	11,75

Hileras Mycophos 4N

refractometrico		volumetrico	densimetrico		mostimetro	
°brix	22,5	1092,9	densidad	1100 a	densidad	1100 a
				16°c		16°c
grs de azucar/lt	220,6		densidad	1098,69	densidad corregida	1098,69
			corregida			
alcohol prob	12,5 v/v refrac		grs de azucar	231	grs de azucar	231
° baume			alcohol prob	13,4	alcohol prob	
			°baume	12,87	°baume	12,4

RESULTADO Y DISCUSION

Evidentemente hay un cambio que si bien no es muy significativo, es para seguir evaluando en cuanto a la maduración entre las hileras tratadas y las no.

Se hace referencia a la cantidad de azúcar y su alcohol probable que lógicamente dara al finalizar la vinificación dentro de los parámetros de buenas prácticas y elaboraciones normales.